Collège la Salle l'Aigle-Grenoble

Déjeuner du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 36	lundi 2 novembre	Logos	mardi 3 novembre	Logos	mercredi 4 novembre	Logos	jeudi 5 novembre	Logos	vendredi 6 novembre	Logos
Entrées	**Salade de pomme de terre**		**Endives et noix**		**Salade de maïs**		**Salade verte**		**Salade de mais et œufs durs**	
	Salade verte		Salade verte		Mâche		Salade de brocolis aux amandes		Macedoine de légumes	
	Betterave		Œuf mayonnaise				Tarte fines aux oignons		Salade verte	
			Carotte rapées				Mousseline de potiron à la noisettes		Émincé de chou chinois	
Plats principaux	**Escalope de volaille panée**		**Omelette à la tomate**		**Émincé de bœuf à la hongroise**		**Rôti de porc sauce charcutière**		**Fricassée de poisson sauce safranée**	
	Poisson pané						**Filet de poisson crème et câpres**		**Sauté de dinde à la normande**	
Garnitures	**Pâtes**		**Brocolis sautés**		**Navets confits**		**Frites**		**Butternut confitte**	
	Julienne de légumes		Riz pilaf		Blé		Haricots verts en persillade		Riz pilaf	
Produits Laitiers	**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**	
	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	
	Assortiment de fromage		Assortiment de fromage		Assortiment de fromage		Assortiment de fromage		Assortiment de fromage	
Desserts	**Pêches au sirop léger**		**Panna cotta au coulis**		**Salade de fruits frais**		**Mousse chocolat**		**Ananas**	
	Donut chocolat		Compote de pomme				Crème dessert vanille		Tartelette au citron	
	Fruit de saison		Fruit de saison				Fruit de saison		Compote pomme abricot	

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

produit français

préparation contenant au moins 1 produit bio

produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...

préparation contenant au moins 1 produit local

préparé par nos soins

Collège la Salle l'Aigle-Grenoble

Déjeuner du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 36	lundi 9 novembre	Logos	mardi 10 novembre	Logos	mercredi 11 novembre	Logos	jeudi 12 novembre	Logos	vendredi 13 novembre	Logos
Entrées	**Crémeux de betterave et croutons**		**Cake Feta épinard**		**FERIE**		**Salade verte**		**Feuilleté au fromage fondu**	
	Salade verte		Salade verte				Chou blanc râpé		Salade verte	
	Terrine de campagne cornichon		Coleslaw de carottes à la coriandre et noix				Radis noir râpé			
	Salade de pâtes						Haricots verts à l'échalote			
Plats principaux	**Haut de cuisse de poulet façon basquaise**		**Sauté de porc aux vendanges d'automne**		**FERIE**		**Tajine de pois chiches aux fruits secs**		**Gratin de poisson**	
	Lieu provençale		**Filet de colin sauce au raisins blancs**						**Escalope de dinde aux champignon**	
Garnitures	**Riz**		**Potimarron rôti au miel et à la muscade**		**FERIE**		**Semoule**		**Blette en persillade**	
	Petits pois à l'échalotte		Polenta à l'olive noir et persil				Épinards béchamel		Coquillettes	
Produits Laitiers	**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**		**FERIE**		**Yaourt nature sucré**		**Yaourt nature sucré**	
	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé				Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	
Desserts	**Compote de fruits sans sucre ajouté**		**Fruits de saison**		**FERIE**		**Mini chou vanille**		**Fruits de saison**	
	Fruits de saison		Carotte cake				Fruits de saison		Crème vanille	
	Crumble aux pommes		Ile flottante au citron et caramel beurre salé				Riz au lait		Tarte au flan	

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

produit français

préparation contenant au moins 1 produit bio

produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...

préparation contenant au moins 1 produit local

préparé par nos soins